



Pommes de terre à la chermoula



Préparation des pommes de terre de l'Albulatal et dressing à la chermoula

Mettre les pommes de terre lavées sur une feuille de papier cuisson, les arroser d'huile d'olive et les saler. Les faire cuire au four pendant 30 min. à 180 °C en mode air chaud. Pendant ce temps, mixer tous les autres ingrédients puis verser le mélange sur les pommes de terre cuites. Réchauffer les pommes de terre assaisonnées juste avant de servir.

Préparation du ketchup à la betterave

Faire dorer légèrement les épices dans une casserole chaude. Ajouter les oignons et le gingembre, les faire suer jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres puis ajouter les betteraves, le vinaigre, le sel et le sucre. Faire cuire jusqu'à ce que le liquide ait réduit et verser le tout dans le robot de cuisine. Mixer jusqu'à obtention d'une consistance fluide. Passer au chinois fin et réserver.

Rezept für 4

Ingrédients pour les pommes de terre de l'Albulatal et dressing à la chermoula

500 g de pommes de terre de l'Albulatal
100 de bouillon de légumes
100 g de jus de citron
100 g d'huile d'olive
3 g de cumin
5 g de paprika fumé
20 g de coriandre fraîche (tiges et feuilles) ciselée
3 g de sel
2 g de poivre

Ingrédients pour le ketchup à la betterave

300 g de betteraves cuites, nettoyées et émincées
1 oignon rouge taillé en brunoise
5 g de gingembre coupé en rondelles
75 g de sucre
1 anis étoilé
1 baie de genièvre
10 ml de vinaigre de framboise
Sel